T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXX—2022

薄酥饼

Thin pastry

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江德辉食品有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位: 浙江德辉食品有限公司 ……

本文件主要起草人: ……

薄酥饼

1 范围

本文件规定了薄酥饼的原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本文件适用于以配料、和面、擀皮、拌馅、成型、烘烤为主要工艺制成的薄酥饼的生产及检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件, 仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10439 酱腌菜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 肥猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.4 霉干菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.7 水级生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.8 其他辅料应符合相应的食品标准和国家法律法规有关规定的要求。
- 4.9 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。
- 4.10 原辅料应经企业质检部门按本文件进行验收,合格后方可入库使用。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		
色泽	表面金黄色,有光泽,底不焦不泛白		
形态	大小厚薄均匀一致,面部芝麻分布均匀		
组织	酥皮均匀,层次清晰,无凹缩,结构完整		
口感	外酥内脆,分层酥香,无硬块,不粘牙		
滋味、气味	油而不腻,无焦苦味,咸淡适中,无异味,具有产品特有口味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
水分, g/100 g	≤ 8		
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	€3		
过氧化值(以脂肪计), g/100 g	≤0.25		

5.3 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案"及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^{5}
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^{2}
霉菌, CFU/g	≤150			

注: n为同一批次产品应采集的样品件数,c为最大可允许超出m值的样品数,m为致病菌指标可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案),M为致病菌指标的最高安全限量值。

5.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案"及限量			
	n	c	m	М
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1 000

注: n为同一批次产品应采集的样品件数,c为最大可允许超出m值的样品数,m为致病菌指标可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案),M为致病菌指标的最高安全限量值。

5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

5.8 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官试验

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

ª样品的采样和处理按GB 4789.1 执行。

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、形态、组织和杂质。 闻其气味,用温开水漱口,品其口感、滋味。

6.2 理化检验试验

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

6.2.2 酸价

按GB 5009.229的规定进行。

6.2.3 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15的规定进行。

6.4 致病菌检验

6.4.1 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行。

6.4.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定进行。

6.5 净含量检验

按JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 出厂检验应从每批产品随机抽取至少6个独立包装,总量不少于1kg,均分成三份,一份用于感官要求、理化指标的检验,一份用于微生物限量、致病菌限量的检验,一份留样备查。

7.2.2 型式检验应从每批产品随机抽取至少 18 个独立包装,总量不少于 2 kg,均分成三份,一份用于感官要求、理化指标的检验,一份用于微生物限量、致病菌限量的检验,一份留样备查。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批检验,出厂检验项目为感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量,检验结果符合本文件第5章要求方可出厂。

7.3.2 型式检验

- 7.3.2.1 型式检验应每半年进行一次,有下列情况之一时亦应进行型式检验:
 - ——新产品的试制鉴定时;
 - ——原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
 - 一一更换主要生产设备时;
 - ——产品停产三个月以上恢复生产时;
 - ——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时:
 - ——行业主管部门提出型式检验的要求时。
- 7.3.2.2 型式检验项目为本文件第5章规定的全部项目。

7.4 判定规则

- 7.4.1 出厂检验结果全部符合本文件要求,则判定该批产品出厂检验合格。型式检验结果全部符合本文件要求,则判定型式检验合格。
- 7.4.2 如检验结果中有任一项微生物限量、致病菌限量项目不符合要求,则判定整批产品不合格,且不得复检。其他指标不符合要求时,应按 7.2 抽样方案重新抽取 2 倍量的样品复检,复检结果符合要求时,作合格判定。复检后如仍有指标不符合要求时,则判定整批产品不合格。
- 8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050等相关规定。

8.2 包装

- 8.2.1 包装储运标志应符合 GB/T 191 的要求。
- 8.2.2 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 有关规定。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、无异味,应防止污染,不应影响包装及质量。
- 8.3.2 运输时应防止受热、受潮。
- 8.3.3 运输时应轻装轻卸,平面堆放,防止倾倒、重压,防止包装破碎和产品变形。若外包装有破损时,应及时加封。
- 8.3.4 在周转堆放时,应防止日晒雨淋,不得在露天长期堆放或直接放在地上,避免受潮。

8.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中,避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施,并应防止农药和其他化学物品污染,贮存时货物离地面≥10 cm,离墙面≥10 cm。

参 考 文 献

[1] 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号 定量包装商品计量监督管理办法

7